



Dussailant Lehmann



MAÑÍO EXTRA BRUT
GRADO / ABV : 13%
VALLE / VALLEY : Maule

Mañío Extra Brut toma su nombre del árbol nativo de los bosques templados húmedos del sur de Chile. La base es un ensamblaje tradicional de Chardonnay y Pinot Noir, ambos cultivados en nuestra viña en la precordillera andina del Valle de Maule, y se guarda sobre las lías por 18 a 24 meses después de la segunda fermentación en la misma botella. Aromas cítricos chispeantes combinan con una nota cremosa, recordando a pie de limón, además de manzana verde, damasco verde y un toque de piedra mojada. La guarda en botella agrega una nota de baguette fresca. El Extra Brut se termina con 4 a 6 gramos de azúcar, que es ideal para combinar con comida.

Mañío Extra Brut is named for the mañío tree, a native evergreen found in the temperate rain forests of southern Chile. The base wine is a traditional blend of Chardonnay and Pinot Noir, both from our vineyard in the Andean foothills of the Maule Valley, and it is aged for 18 to 24 months on the yeast lees after the second fermentation in the bottle. Bright citrus aromas combine with a creamy note, reminiscent of lemon curd or lemon meringue pie, underlain with green apple, green apricot, and just a touch of flint. The bottle aging adds a touch of fresh baguette. The wine is finished as an Extra Brut, with a light dosage of 4-6 grams of sugar, making it ideal for food pairing.

8° - 10°C / 46° - 50°F

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE